

NE IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU ---
- SRM **3.7**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---------|---------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Briess DME - Pilsen Light | 4 kg (65.6%) | 95 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 1.5 kg (24.6%) | 85 % | 4 |
| Dodatek | Płatki owsiane | 0.6 kg (9.8%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|------------|----------|-------|-------|------------|
| Zacieranie | Citra | 100 g | 2 min | 14.2 % |
| Zacieranie | Eldorado | 100 g | 2 min | 12.4 % |
| Zacieranie | Amarillo | 20 g | 2 min | 8.9 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11 g | Safale |